

BAB VII

KESIMPULAN DAN SARAN

7.1. Kesimpulan

Pembuatan Tepung Singkong Mentega melewati beberapa tahap agar menghasilkan Tepung singkong dengan kualitas paling optimal, yaitu penambahan natrium metabisulfit, serta proses pengeringan yang dilakukan yaitu dengan pengeringan oven dan dengan pengeringan sinar matahari.

Pada penentuan suhu, dan konsentrasi Natrium metabisulfit optimum didapat hasil suhu optimum pada Tepung singkong dengan pengeringan oven pada suhu 40 °C konsentrasi Natrium metabisulfit 2000 ppm menghasilkan kadar air 5,35% ,kadar abu 0,51% dan densitas kamba 0,17 gr/ml. Pada tepung singkong dengan pengeringan sinar matahari pada suhu ± 30 °C konsentrasi natrium metabisulfit 2000 ppm menghasilkan kadar air 4,78% , kadar abu 0,45% dan densitas kamba 0,172 gr/ml.

Dalam percobaan analisa Kadar air didapat hasil terbaik pada tepung singkong dengan pengeringan sinar matahari hasil uji kadar air sebesar 4,78%, dibandingkan dengan Tepung singkong mentega dengan pengeringan oven 6%.

Dalam percobaan analisa Kadar abu didapat hasil terbaik pada tepung singkong dengan pengeringan sinar matahari hasil uji kadar abu sebesar 0,45%, dibandingkan dengan Tepung singkong mentega dengan pengeringan oven 0,51%.

Dalam percobaan analisa Densitas Kamba hasil terbaik diperoleh pada Tepung singkong mentega dengan pengeringan sinar matahari dengan hasil 0,16 gr/ml, dan sedangkan Tepung singkong putih dengan pengeringan oven 0,17 gr/ml.

Berdasarkan perbandingan tepung singkong mentega dengan tepung tape singkong pada jurnal oleh Sri Sudarmi, dkk. Diperoleh hasil yang lebih baik pada tepung singkong mentega, karena kandungan kadar air yang lebih rendah, yang disebabkan karena tape singkong memiliki kandungan air yang lebih banyak dan telah mengalami proses fermentasi, sedangkan singkong mentega kandungan airnya lebih sedikit dan belum mengalami proses apapun.

7.2 Saran

1. Variabel suhu yang rendah akan lebih baik menghasilkan pengeringan yang lebih optimal dengan waktu pengeringan yang lebih lama, sehingga penyerapan air yang teruap akan lebih banyak dan kandungan kadar air pada bahan akan lebih sedikit.
2. Pengujian densitas kamba hanya menggunakan gelas ukur yang ketelitiannya hanya 1 ml, sehingga menyulitkan dalam pengamatan kenaikan volume pada gelas beaker. Sehingga dibutuhkan alat pengujian yang lain agar didapatkan hasil yang teliti.